

教員氏名	青木 嘉孝	職位	教授
資格	製菓衛生師		
担当科目	「洋菓子基礎概論」「洋菓子基礎実習」「製パン基礎概論」「製パン基礎実習」 「世界のお菓子とパン」「パティスリーアート」「ブライダルスイーツ」 「パティシエ技法」「生活と倫理」「演習」		
研究分野	調理と加工		
現在の研究テーマ	製菓製パンの基礎と応用		
教育方法の実践	<ol style="list-style-type: none"> 1. 卒業作品展において、毎年 12 月頃に 2 年間の学習成果の集大成として卒業作品展の指導。 2. 毎年 7 月頃にキャンパスウェディングを開催。ブライダルスイーツの授業の中でブライダルプランナーコースとジョイントし模擬披露宴を開催し、その指導を行っている。 3. NFCC 高校生クッキングコンテストにて、高校生を対象とした「お弁当」のコンテストを開催し、その企画・運営に携わる。 		
教育研究業績	<ol style="list-style-type: none"> 1. (共著)「中国の麺点文化について」『名古屋文化短期大学研究紀要第 32 集』(2007) 		
社会的活動	講師 <ol style="list-style-type: none"> 1. 名古屋市生涯学習推進センター大学連携キャンパス講座 「お二人様の食事～元気・笑顔・愛情は料理から～」名古屋文化短期大学にて (2010.2) 2. 愛知県高等学校家庭科研究会夏期研修会 「アレルギー対策のケーキ」名古屋文化短期大学にて (2011.9) 3. 名古屋市東区社会福祉協議会 名古屋市高岳児童館 「平成 26 年度 おでかけももちゃんパティシエ」名古屋文化短期大学にて (2014.7) 4. 名古屋市生涯学習センター (大学連携講座)「マロンのティラミスと手ごねパン」名古屋文化短期大学にて (2014.9) 5. 名古屋市教育委員会生涯学習「パンと秋のデザート」名古屋文化短期大学 (2015.8) 6. 名古屋市東区社会福祉協議会 名古屋市高岳児童館 「平成 27 年度 おでかけももちゃんパティシエ」名古屋文化短期大学にて (2015.8) 7. 名古屋文化短期大学オープンカレッジ 27 年度「生地からチャレンジ手作りパン」講座 (2015.9) 		
実務の経験を有する者についての特記事項	<ol style="list-style-type: none"> 1. ホテルナゴヤキャッスル勤務 (1974-2006) 2. ホテルナゴヤキャッスルベーカーリー料理長 (2005) 		
学内の活動	<ol style="list-style-type: none"> 1. 学生委員会の委員として、学生と共に東日本大震災ボランティア活動に取り組んでいる。 		